



# PAD THAI MIT HÜHNCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	
<b>500 g</b>	Reisnudeln, 0,5 cm dick geschnitten
<b>750 g</b>	Filet de blanc de poulet, coupé en tranches
<b>750 g</b>	Hühnerschenkel-Fleisch
<b>40 ml</b>	Huile de sésame
<b>120 g</b>	Erdnussbutter
<b>10 g</b>	Gingembre frais, pelée
<b>3 g</b>	Tamarindenpaste
<b>100 g</b>	Erdnüsse_ Cacahuètes, getoastet
<b>600 ml</b>	Fond de poulet
<b>2 g</b>	Kaffir Limettenblätter
<b>70 g</b>	Thai Fischsauce
<b>30 g</b>	Chilisauce
<b>10 g</b>	Korianderblätter_Feuilles de coriandre, haché
<b>300 g</b>	Shiitakepilz(e), coupé en tranches
<b>200 g</b>	Bohnensprossen, frisch_Pousses de haricots, fraîches
	Meersalz
<b>5 g</b>	Korianderblätter_Feuilles de coriandre, zum Garnieren
	Korianderblätter_Feuilles de coriandre

## PRÉPARATION

1. Hähnchenbrust in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Sesamöl, Erdnussbutter, Ingwer, Tamarindepaste, Hühnerbrühe, Kaffirblätter, Fischsauce und Chilisauce gut vermischen und Sauce herstellen.
2. Hähnchen zur Sauce geben und weich kochen. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern.
3. Reisnudeln weich kochen. Pilze anbraten und mit den restlichen Zutaten zur Sauce geben.
4. Mit Korianderblätter garnieren.